

skwierczące krewetki



Autor: **martucha83a**
Przepisów: 3 Ocena: 15



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- krewetki, 2 opakowania po 225 g
- papryczka chilli, 2 małe
- cebula, 2 małe
- czosnek, 5-6 ząbków
- pietruszka suszona, 1-2 łyżeczki
- sol, pieprz i oliwa z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Chilli, czosnek i cebulkę podsmażamy ok.2 min na oliwie z oliwek.
- 2 Następnie dodajemy krewetki i podsmażamy wszystko razem ok 5-10 min (jesli krewetki byly mrozone) gdy świeże to max 5 min. Dodajemy do smaku sól, pierz i pietruszkę.
- 3 Ja podaję takie krewetki z bagietką czosnkową.

Twoje notatki do przepisu: